



Kecap Air Kelapa



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang Lingkup.....	1
2 Definisi	1
3 Syarat Mutu	1
4 Cara Pengambilan Contoh.....	1
5 Cara Uji.....	2
6 Cara Pengemasan	2
7 Syarat Penandaan	2



Pendahuluan

Standar Nasional Indonesia Kecap Air Kelapa disusun dengan mempertimbangkan :

1. Potensi air kelapa cukup besar, sebagai bahan baku untuk industri kecap kelapa.
2. Tumbuhnya industri kecap kelapa.
3. Adanya permintaan pihak produsen kepada Balai Industri Manado untuk dapat merumuskan SNI Kecap Kelapa.

Standar ini dibahas melalui rapat teknis, rapat pra konsensus dan terakhir dirumuskan dalam rapat konsensus pada tanggal 31 Oktober 1995 di Jakarta. Hadir dalam rapat tersebut wakil dari produsen, konsumen, balai penguji dan instansi terkait lainnya.

Standar ini diacu :

1. SNI 01-3543-1994, Kecap Kedelai
2. Kumpulan Peraturan Perundang-undangan di Bidang Makanan, Edisi III, Jilid I, Departemen Kesehatan R.I Tahun 1993/1994.
3. Hasil Pengujian yang dilakukan oleh Balai Industri Manado.

Kecap Air Kelapa

1 Ruang Lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2 Definisi

Kecap air kelapa adalah produk cair yang diperoleh dari penguapan air kelapa yang ditambahkan gula, bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

3 Syarat Mutu

Tabel
Syarat Mutu Kecap Air Kelapa

No.	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan :		
	1.1. Bau	-	normal
	1.2. Rasa	-	normal
	1.3. Warna	-	normal
2.	Kadar protein	% b/b	min. 0,5
3.	Bahan tambahan makanan		sesuai dengan SNI 01-0222-1995
3.1	Pengawet makanan	-	
3.2	Pemanis buatan	-	sakarin dan siklamat tidak boleh ada
4.	Cemaran Logam :		
4.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0
4.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 30,0
4.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
4.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0
4.5	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,05
5.	Arsen (As)	mg/kg	maks. 0,5
6.	Cemaran mikroba		
6.1	Kapang	-	negatif
6.2	Khamir	koloni/ml	50

4 Cara Pengambilan Contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0429-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan dan Semi padat*.

5 Cara Uji

5.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 1.2

5.2 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji Makanan dan Minuman*, butir 7.1.

5.3 Bahan Tambahan Makanan

5.3.1 Pengawet Makanan

Cara uji pengawet makanan sesuai dengan SNI 01-2894-1992, *Cara uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan yang Dilarang Untuk Makanan*.

5.3.2 Pemanis buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01-2893-1992, *Cara Uji Pemanis Buatan*.

5.4 Cemarkan Logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*.

5.5 Arsen

Cara uji arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 6.

5.6 Cara Uji Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*.

6 Cara Pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

7 Syarat Penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-Undang R.I Nomor 23 Tahun 1992, tentang kesehatan serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.





BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id